



SCHEDA TECNICA - TECHNICAL SHEET
FARINA DI GRANO SARACENO BIO - ORGANIC BUCKWHEAT FLOUR

FARINA MULTIUSO - MULTI PURPOSE FLOUR

CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES	
Umidità / Moisture	14,50 (+/-1)%
Ceneri / Ashes	1,49 % max
Glutine / Gluten	- % s.s
Proteine / Proteins	
W	
P/L	
Assorbimento acqua - Water absorption	
Stabilità - Stability	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	
Carica batterica totale / Total bacteria count	100000 Ufc/g
Bacillus cereus	100 Ufc/g
Listeria monocytogenes	Assente / Absent
Coliformi totali / Total coliforms	500 Ufc/g
Salmonella	Assente / Absent
Muffe / Moulds	1000 Ufc/g
Lieviti / Yeasts	1000 Ufc/g
INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS	
Fitofarmaci / Pesticides	Nei limiti di legge / Within the law
Micotossine / Mycotoxines	Nei limiti di legge / Within the law
Metalli pesanti / Heavy metals	Nei limiti di legge / Within the law
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g Max 25 insect fragments/50g
Allergeni / Allergens	Può contenere tracce di glutine, soia, sesamo e lupino May contain traces of gluten, soy, sesame and lupin
VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)	
Energia / Energy	1437 KJ/339 Kcal
Grassi / Fat	2,6 g
Di cui saturi / of which saturated	0,55 g
Carboidrati / Carbohydrates	66,3 g
Di cui zuccheri / of which sugars	0,84 g
Fibre / Fibers	5 g
Proteine / Proteins	10,2g
Sale / Salt	0,001 g
INFORMAZIONI AGGIUNTIVE / FURTHER INFORMATION	CONFEZIONAMENTO / PACKAGING
Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Store in a cool and dry place, away from heat sources	Confezionato in ATM/Packed in ATM 1 kg
Scadenza / Shelf-life: 18 mesi / 18 months	Unità 1 kg - cartone 10 x 1 kg cartoni per strato 10 - 6 strati Unit 1 kg - carton box 10 x 1kg box per layer 10 - 6 layers
Codice EAN / EAN code: 8008458100084	